

HALÁSZAT, VADÁSZAT, MADARÁSZAT SZENTESEN

SZÜCS JUDIT

„Halász vadász, madarász,
üres tarisznyába kaparász.”

(CSÁK IMRE)

„A magyarságnak már a honfoglalás előtt is fontos foglalkozása.”¹ A honfoglalás után a letelepülést biztosító tájak, vidékek vagy elsősorban halászatra, vagy arra is alkalmasak voltak. Így lehetett ez a mai Szentes területén kialakuló településeken is. „Az ősmagyarság a Körös folyónak Kurcza nevű ága mellett mocsaras, de halfogásra alkalmas helyen szintén halásztanyát ültetett és a tatárjárás előtt már lakott helység volt itt Szentesen.”²

A török idők újból kitermelték, sőt konzerválták a három jelzett tevékenység gyakorlásának történelmi-földrajzi-biológiai feltételeit. „Csongrád vármegye tényleges gazdátlan birtokká lőn. ... Az áradásnak kitett lapályok sással, náddal benőtt vadonokká lettek, hol a vízi madarak milliói s a réti farkasok és rókák ezrei háborítatlanul tanyázhattak.”³

Ez az állapot a gyér, létéért küzdő lakosságból az egyszerű halászati, vadászati módok fenntartását, felújítását kényszeríthette ki.

A békés földművelés török idők utáni fellendülése, fejlődése mellett a XX. század fordulójára, első felére a megélhetést biztosító halászatból, vadászatból — a város vízparti részén is — kiegészítő megélhetési forma, szórakozás lett.

A halászatról

Közben azonban fő megélhetési lehetőség is volt a halászat.⁴ Nemcsak szülőföldjükön halásztak, hanem a balatoni bérlők a szegedi és csongrádi halászok mellett a szentesieket is szerződtették. Ennek egyik oka volt az 1862. évi szárazság, a másik, hogy a déli vasút kiépítésével a Balatonnál megoldották a vasúti szállítást; a kereskedők a balatoni halászatot szorgalmazták.⁵

NYÍRI ANTAL a foglalkozásszerű halászat nyomát találta meg, és dolgozta fel a 40-es években. Mi már csak a vizek mellett élő földművesek halászatában, vadászatában találtuk meg a halász-, pákászélet utolsó nyomait a népi táplálkozás részeként gyűjtve, feldolgozva.⁶

Vegyük sorra a még ismert, gyakorolt ősi halfogási módokat!

A *kézzele fogás* egy változatát gyermekjáték részeként mi is láttuk.⁷ A ruhadarabbal történő fogást⁸ Bese Lajos mondta el; a nyáron kiszáradt kubikgödörben bekötött gatyaszárral fogott halat kubikostársainak. A városi gyerekek a Kurca-parton, ha egyszer-másszor el is kergették őket, visszamentek, és behajlított gombostűre rakott kenyérbéllel *pecázták* (Szűcs Imre).⁹

A századunkra kialakult földrajzi viszonyok eredményeként a határrészek között halászati, vadászati lehetőségek szempontjából különbségek alakultak ki. A Tiszával

párhuzamos, egyben Kurca szelte, Körössel határos vidéken a lecsapolás után is volt a halászatnak szerepe.

A városnak nagyjából a Felsőpárthoz tartozó földjeit a XIX. század végére lecsapolták;¹⁰ a halászatra lehetőség alig vagy egyáltalán nem volt. A vadászat, első sorban a nyúlé általános volt.

„Másfél ől szíles”, fél méteres vizű kanálisba (a Veker lehetett) méhkaptárszerű, fűzfavesszőből font kast —, melynek a fenekén süvegforma volt — tettek le (vö. a szövegmutatvánnyal). Ha nem száradt ki nyáron a kanális, nagyobb halakat is fogtak benne.

Ezen a vidéken, határrészekén ez a halfogási mód általános lett. (Az aszályos években előfordulhatott a víz leapadásakor, hogy taposták a halat.)

A csongrádi határtól Szegvárig a *Tisza*, *Kurca* mentén, a tavakban: *Hosszú*, *Taplika*, *Örmény*, *Sulymos*, *Lándor*, *Metellés* erekkel a halászatnak gazdag területe volt.

Gránitz Imre az Alsóréten élte le az életét. Ez a vidék még a múlt század második felében „mind nádas vót, járni nem bírtak ott nagyon”.¹¹

Adatközlőnk a halászatot (vadászatot) a kisparaszti munka mellett űzte — társaival együtt — nagy kedvvel, ügyességgel. A néprajzkutatók és nyelvészek által több helyen taglalt *pákász* szavunk¹² Györffy által megfogalmazottan 10 féle foglalkozást, tevékenységet jelenthetett. Ebből ötfélét űzött adatközlőnk: *halászott*, *csikászott*, *vadászott*, *méhészkedett*, *madarászott* (foglyot, vércsét, varnyút fogott, madarat idomított).

Szabics Ferenc nagyapja Szegvárról költözött át a szentesi Kurca-partra. A család mindhárom nemzedéke kötődött a pákászülethez. A nagyapa *halászott*, *vadászott*, *madarászott* („nem lépét ki csúzli nélkül a kapun”), *méhészkedett*. Az apa haláláig *horgászott*. A fiú *halászott* (mindhárman horgásztak), *madarászott* (fogta, preparálta), lepkét, bogarat, kígyót *gyűjtött*.

A fiú, Szabics Ferenc elmondása szerint a Köröstől a Soós dülőig tartó portyázásai során találkozott a természetben élő, magát előtte *látó embernek*, mások előtt *gyógyító embernek* nevező pákászfélével, aki adatközlőnk szerint tűzkő gyűjtéssel, taplófőzéssel, régi sírok rablásával is foglalkozott. Hitvilágának itt fontosnak látszó vonatkozását kívánjuk jelezni: az ég Istenének a *kócsagot*, a föld Istenének a *nádi farkast*, a víz Istenének a *harcsát* tartotta. Ezek az állatok mind saját környezetük, terük legerősebb, illetve legszebb fajtái. (Szűcs Sándor pákásza „ő” megszólítással tisztelte a kócsagot.¹³)

Ha Szentes társadalmi és természeti világába a pákászokat be akarjuk illeszteni, akkor földrajzilag egy nagy összefüggő területhez köthetjük, amit a korábbiakban már meghatároztunk, társadalmilag pedig *kisparaszti* réteghez, a Szabics család példája alapján fölművesből *iparossá* váló réteghez is kötődik. A harmadik társadalmilag számbavehető réteg (ha rétegnek lehet nevezni) a „*tekerők*”, ahogyan Szabics Ferenc mondta. A társadalmilag lecsúszott, jobbmódú családok elzüllött tagjai, akik többek között a pákászkodás valamelyik változatával, leginkább halászáttal, vadászattal szereztek be táplálékukat.

A *halászatnak* Szentesen, az Alsóréten talált *szerszámai* megegyeznek a szakirodalomban találtakkal,¹⁴ új nincs, nem is lehet közte. Szerszámaik és azok nevei; dobóháló, tapogató, merítőháló, varsa. A *kece* kivételével mindaz, amit Szegeden is használtak.¹⁵

A *dobóhálós*, *pendelhálós*¹⁶ lopták az uraság tavát, *tapogatóval*¹⁷ halásztak a Sulymos-tó (és bizonyára a többi tó) halaira, *csikásztak* vele ősszel a kubikgödörökben, *merítőhálós*¹⁸ fogtak halat télen. Kirakták a Tiszán a *varsákat*, közben *feneklő-*

*horoggal*¹⁹ is szerencsét próbáltak. A halat a Tiszán *bárkázták* le, a *budárt* már nem ismerték.²⁰

A csikászat nyomai megtalálhatók voltak (részletesebben külön lenne érdemes feldolgozni), a *rákászaté* már nem,²¹ a *békator* már úri szórakozásnak számított az Ecsedi István által leírt változatában is.²²

Az *átkötözést*, az átkötőhálót a csongrádi halászoknál látták. (A szerszámok leírása és használatuk a szövegmutatványban szerepel.)

A halászó hely *jogi vonatkozásai*: a kanális a bérelt vagy birtokolt földhöz tartozott, ez már a XIII. században kialakult jogviszony továbbélése lehetett²³; vagy lopták a tavakat, a kubikgödöröket, az uraság halastavát (Pallavicini őgróf birtoka, Felgyő).

Társadalmi helyzeténél fogva a kisparaszt megtehetette, hogy egyszer-egyszer meglopja a halastavat, a kubikgödöröket, de rákényszerülhetett a bérletre is. A bérlet *rátás halásznak* nevezték. A bérlet vonatkozhatott a Kurca egy-egy részére, a kis tavakra, a Tisza kubikgödreire.

A halfajtákról

A *kurcai halfajták* Szücs Imre felsorolásában: *compó, kárász, keszeg, dévér, széles cigánykárász, fehérszárnyú, vörösszárnyú, kardkeszeg, ponty, harcsa, süllő, csuka*. Mindezek a halfajták az 50-es években még voltak a Kurcában.

Gránitz Imre a következő halfajtákat ismerte, fogta: *potyka, csuka, sárgakárász, compó, törpeharcsa, keszeg*. Ezeket a Kurcával ereken összeköttetésben álló *Sulymos-tóban* fogta. Említette az *angolnát, tükörpotykit*; amelyeket az uraság tavában fogtak. Telepített halak lehettek. *Harcsára* a Tiszán csónakból horgásztak.

A kanálisban *preszlát* lehetett fogni. Ezt a halfajtát néprajzi-nyelvészeti munkákban nem találtuk.²⁴

A már korábbi gyűjtéssel, feldolgozással való részletes összevetésre nem vállalkozunk, megközelítőleg egyezik a két gyűjtés.²⁵

Ragadványnévként, csúfnévként a *keszeg* és *kecsege* halneveket hallottam; gyakori lehetett a környezet meghatározta szemléletmód alapján.

A hal készítmények

Először a régi tartósítási módokat kell tárgyalnunk. A *sózott, szárított halat* szóbeli közlésben nem találtuk.

A török idők előtt *Bökény* a XIII. században, *Dónáttornya, Hékéd, Sáp* a XV. században egy ideig egyházi, rendi birtok (felsorolás a teljesség igénye nélkül); ez bizonyítani látszik, a sózott hal rendszeres készítését, szállítását.²⁶ Ennél biztosabb adatunk van 1723-ból. A szentesiek haszonbérbe vett területekért, vizekért „három akó sós halban” is fizetnek.²⁷ Halhasítással, sózással 1886-ban foglalkoztak utoljára.²⁸

A halat „úgy *felfüstölték*, mint a disznóhúst. A halászok maguknak csinálták.”²⁹ A szigetközi eladásra készítették,³⁰ a tápaiak maguk csinálták, ették³¹ (kiemelés tőlem). Gránitz Imre Grünstein üvegesnek szállított csukát rendszeresen, aki a halat megfüstölte, úgy fogyasztotta. Berki adatközlőnk nem ismerte a füstölés módját.

Ennyi nyomát találtuk a hagyományos haltartósítási módoknak.³²

A frissen készített halételek:

A *nyárson sült, szalonnával tűzdelt* hallal a Tisza-parton kikötő idegen kínálta meg a gyerek Gránitz Imrét.

A *halászlé* készítése: a megtisztított halat, megsózták, hagyták a sóban állni, majd hagymával, vöröshagyma mellett fokhagymával, a törtpaprika felével, cseresnyepaprikával oda tették főni. „A halászlé úgy jó, ha van benne *potyka*, *harcsa*, de a márnát nem szabad kihagyni belőle. Mer aszongyák, az ízét az aggya még.” Kavarni nem szabad. Ha ettek belőle és maradt, hideg helyen megaludt kocsonyának. Így tanulta meg a halászoktól a halászlé főzését Gránitz Imre; így vagy hasonlóképpen csinálják a városban élő szentesiek is. (Részletes leírás a szövegmutatványban.)

A fent leírt készítmód hasonló a Tömörkény által bemutatotthoz.³³

A *preszla* „szálka nélkül vót. *Paprikásnak*, *kirántva*, *méksütve* meg ojan halászlének. Hosszú lére az finom.” (Erdőháti).

A *csikot* nem káposztáscsiknak készítették, mint ahogy általában ismerik, ahogy a köztudatba bevonult, hanem kemencében vagy sütőben tepsziben *sütötték* meg (Gránitz).

A *halsütést* is Gránitz Imrével mondatjuk el, mert halászoktól tanulta: „Mék-pucoltam szépen, oszt akkor feltettem a zsírt. Amikor a zsír főtt, beletettem a halat, mékhempërgettem paprikáslisztbe. Elkészíttem előre. ... Sütni a *kecsge*, *harcsa potyka*. Jó a *keszeg*, de szárazra süti az embër, úgy jó .Csonostú, mindënestü észí mékfele.”

A hal a lecsapolások után egyre kevesebb szerepet játszott a táplálkozásban, kereskedelemben. Ennek oka — többek között — a felszabaduló termékeny földek használhatósága; gabonatermesztés, állattenyésztés, amely a táplálkozás struktúráját is átalakította. A város *Felsőpárt* és *Hékéd* felé eső részén hamarabb a XIX. század végére, a XX. század elejére, az elsősorban *Kisérral*, *Alsóréttel* jelölhető, városrészen 1945-ig sem alakította át.

A vadásatról

A népi, paraszti vadászat a pákászat része. Legegyszerűbb formájában nem a pákászéletet élőknel találtuk meg. A felsőpártiak előszeretettel fogták meg „herevágáskor a szopósnyulat” (=nyúl; *Lepus europasus*), vagy „nádálláson tejën” (T. Szűcsné), vagy petróleumos hordóban herén nevelték föl. „Mégnyótt úgy, hogy paprikásnak jó lett.” (Erdőháti.)

A kifejezetten vadászat alkalma: „Télën éccaka a szénakazalba nyóc-tíz nyúl lakmározott”, a konyhaablakból lőttek közéjük (Erdőháti). Az 1750—51-es árvíz és „havas fergeteg” idején a még „száraz hátra kiszorulván, az ott levő szállásra fényes nappal is menni és a takarmány alatt eddegélni nem féltek.”³⁴ Más hasonló időjárási viszonyok között később is előfordulhatott, hogy a nyúlpecsenyének való szelíden besétált a szállás, tanya udvarára.

A *nyúl készítése*: megnyúzták, megabálták, szalonnával, fokhagymával megtűzdelve *mégsütötték*, vagy *paprikást* főztek belőle (vö. a szövegmutatvánnyal).

Vadászó szegényparaszatok egy része eladta a nyulat; előfordult, hogy többet ért, mint egy választási malac (Szabics).

Szinte minden kis-, középparaszt, nagygazda családjában előfordult orvvadász (a puska elérhetősége miatt a vadász módjai visszaszorulhattak). A puskára, fegyveres védelemre a lovat lopni járó gazdalegények miatt is szükség volt (Polgár József).

A középparasztok, de a nagygazda család tagjai méginkább vadásztársasági tagok lettek. (Egy-egy vadásztársaság Pusztai József beszámolója alapján a város legdemokratikusabb szervezete lehetett.)

A Magyarság Néprajzában felsorolt alföldi vadászszerszámok³⁵ — egy része legalábbis — meg kellett, hogy legyen Szentesen.

A veremásás szokásban lehetett³⁶; előfordult a Berekben, hogy elhagyott kutat használtak fel nyúlfogásra. A *hurkok*, *csapdák* készítését³⁷ ismerhették, használhatták őket. Gránitz Imre mondja el Kohut János barátjáról: „*Törözött* nyúlra. *Hurokkal* foka.” A Szigetközben is fel lehetett még gyűjteni.³⁸ A szónak itt használt jelentése a szótár szerint háttérbe szorult;³⁹ orvvadászok szóhasználatában még megtaláltuk.

Adatközlőink gyerekként fegyverrel bánóhoz csatlakoztak, maguk is kipróbálták *puskát*, régi *pisztolyt*: „kihoztam szegény apámtú a puskát. Asztán megláttam a nyulat az udvarba, körül szalattam, kiugrasztottam, oszt lelűttem. Édesapám borzasztóan örült.” (Rúzs Molnár Lajos.)

Őszre az uraság erdejébe jártak vadászni az alsórétiak. Télen disznóvágás előtt átmentek, füttyögéssel csalogatták, lelőtték, megnyúzták, bőrét kőre kötve a Tiszába dobták. Húsát kolbászba tették.⁴⁰ Ugyanúgy felhasználták a vadnyúl húsát is.

A madarásatról

A vadászat mellett a madarászat feltételei is biztosítottak voltak.

Mint a két előbbi pákász mesterségeknél, úgy a madárfogásnak is kisebb tere nyílt a *Felsőparthoz* csatlakozó határrészekben. De az ott élők a meglevő csekély lehetőségeket is igyekeztek kihasználni.

Polgár József emlékszik „a kis-tőkei úton még a fákon a físzkeket is megmáasztuk, osztán széttük a tojást. Vót ojan, hogy még is ittunk belülle, ha tiszta vót. Ha ojan piros vót, eldoptuk ... *Bábaszarkafíszkek* vótak. Bábaszarka? Tirke-tarka, fehér fókák vótak benne. A *csörgőszarkák* magosan físzkeltek, oda nem mēntünk fēl.”

A *fogolyt* is ismerték, szerették. „A búzába, ot kötött. Jó húsa vót neki, ojan, mint a galamb.” Levest főztek belőle. Ibolya Károlyné Kulcsár Klára mondta el, hogy *Kajánban* a szüleinél „szalmakazalba tojtak a *vadkacsák*, kiköttettük. Tyúk kötötte ki.” De a *Kisérben*, az *Árpád* utcában is neveltek ilyen kacsákat még az 50–60-as években.

A tanyák körül víz állt nemcsak az *Alsóréten*, de *Kajánban*, *Belső-Ecseren*, *Sáphalom* vidéki tanyán is. Így azután a vadkacsák mellett más madarakra is emlékezett Kulcsár Klára: „Nem tom, hány hold gyēp vót a tanya mögött. Mindíg vízbe ált. Az a sok jószág, *gém* még mindēn. A vízimadarak, *bibic* ... még *bölömbika* is vót. Az úgy bűgött. *Gólya* is vót azon a vízēn. Hosszú lábú *szürkegémek*.”

Gyűjtésünk során a jelzett vidéken tehát a következő madarakat ismerték, ezekre emlékeztek: *bábaszarka* (=nagyörgébics; *Lanius major*), *csörgőszarka* (*Pica pica*), *fogoly* (*Perdix perdix*), *vadkacsa* (=tőkés réce; *Anas platyrhynchos*), *gém*, *szürkegém* (*Ardea cinerea*), *bölömbika* (*Botaurus stellaris*), *gólya* (*Ciconia ciconia*).

A *Kurca*, *Tisza* vidéke madarakban, vízimadarakban gazdagabb volt, és maradt is. Mint a pákászat többi ágában, ebben is Gránitz Imre és Szabics Ferenc közlését használjuk fel. Szabics Ferenc nagyapja „madarakat fogot mindēnfēle eszközzel, *léppel*, *hurokkal*, *csapdával* ... *kék csóka*, *sárgarigó*, *stiglinc*, *csízek*, kis testű, cifra madarakat. *Varjút*, ... el lehetett adni.” A színes madarakat szalmával kitömve „dunsztos” üvegebe rakva kiszáritotta, eladta preparátornak vagy a kalaposnak. A varjút eladni, enni fogta.

Az *alsóréti* gyerekek átjártak az erdőbe, a *varjúfészkekből* „hosszú rúddal kilükdelték” a fészkeket, összeszedték a fiókákat. Otthon megnyúzták, a fejét eldobták;

leves, rántotthús készült belőle. A Sulymos-tó partján *fogolyra* lehetett lesni; finom volt levesnek.

Tréfás kedvű vadász ősszel *tarhonyás galamb* néven varnyút főzetett a városi polgároknak. Csak mikor az evés vége-felé halkan káromni kezdett, (ti a vadász) akkor gyanakodtak ...

A *Sulymos-tónál szárcsa, vízcisze, vöcsök* tanyázott. De volt ezen a tájon varjú, foglyon kívül *csóka, szarka, stiglic, szalakóta, vércse, cinke*. Ezeket inkább az ártérben, az uraság erdejében látták, foghatták, onnan jöttek át a tanyák közelébe. Máig is vannak *szürkegémek a Tisza-parton*.

A *Labodárról* mondta el Gránitz Imre: „Az ëty sziget, a Labodár. Ot vannak gyönyörű madarak: *gémek, kerecsen sójom*, két-három pár költ. Kihalófélben van. ... *gójjászekek* öt-hat. *Kanalasgém, kiskócsag, nagykócsag*, gyönyörűek.”

A Labodár jelentése: „örvény”, tanya, halászó hely,⁴¹ ártér (Szűcs Imre), sziget, erdő (Gránitz Imre). Az Alsórét határát a Tisza jelenti; észak-déli irányba haladva a *Tiszasziget, Zsúpsziget, Labodár* nevű szigetek követik egymást.

Gránitz Imre (bizonyára az ott élőkhez hasonlóan) fogta, esetenként szelídítette, etetőkben védte a madarakat.⁴²

Fácán, ahogyan az őz is 1945 előtt csak vadaskertekben, uradalmi erdőkben élt (Pusztai József közlése alapján). Fácánt lopva éjszaka, mikor „hódvilág vót”, akkor lőttek „gojós puskával”. „Lőttük, harmincat is eggy éccaka.” Nagyobb részét eladták.

Az idézés, felsorolás rendjében a Kurca, Sulymos-tó, Tisza-part a Labodárral — adatközlők által felsorolt — madarai: *csóka* (*Coleus monedula*), *sárgarigó* (*Oriolus oriolus*), *stiglic* (= tengelice, *Garduelis carduelis*), *csíz* (*Carduelis spinus*), *varjú*: *dolmányos* (*Corvus frugilegus*), *kormos* (*C. corone corone*); *fogoly*, *szárcsa* (*Fulica atra*), *vízcisze* (*Porzana porzana*) vagy (*Porzana parva*), *vöcsök* (vöcsök-idomúak; *Podicipedes*), *szarka*, *szalakóta* (*Coracias garullus*), *vércse* (*Falco tinnunculus*), *szürkegém*, *kiskócsag* (*Egretta garzetta*), *fácán* (*Phasianus colchicus torquatus-csoport*), *kerecsensólyom* (*Falco cherrug*), *nagykócsag* (*Egretta alba*), *kanalasgém* (*Platalea leucorodia*).

Összefoglalva a táplálkozás szempontjából: szerették, ették a varjú, a fogoly húsát, esetenként a fácánét. *Levesnek* mindegyiket, *paprikásnak* esetleg *tarhonyával* a varjút, *tűzdelve* süttették a fácánt.⁴³ A varjút, fácánt el is adták. A bábaszarka, s valószínű a vadkacsa tojását is gyűjtötték, ették.

Míg a szegedi madárvilágnak, pákászéletnek részletes, a messzi múltba nyúló irodalma van,⁴⁴ Szentés madárvilágáról a halászathoz kapcsoltn NÍRY ANTAL írt.⁴⁵

Mivel egyik felsorolást sem tartjuk teljesnek, ide értve a Szentés monográfiát is⁴⁶ az összevetést szükségtelennek tartjuk.

„A magyar nép egyik nagyjelentőségű ősi foglalkozása a méhészkedés.”⁴⁷

A mézrablás nyomát a Tisza árterének erdejében közel élőknel találtuk, találhattuk meg.⁴⁸ GRÁNITZ IMRE mondja el ezt is, aki ennek a pákászfoglalkozásnak is egyik utolsó gyakorlója: a kirajzolt, be nem fogott méhek egy-egy odvas fában megtelepedve gyűjtötték a virágport, nektárt, készítették a mézet, amelyet a méhekkal bábni tudó parasztember kiszedett (vö. még a szövegmutatvánnyal).

A méhészkedés folyamatának, a mézrablástól a termesztésig tartó útnak azt a pontját sikerült elkapni, amikor még rablás és termesztés egyszerre folyt.

A méhészkedés meglétére 400 éves adatunk van: egy XVI. századi fosztogatás során Dóczi János elhordatta Dónáttornyáról az összes méhkasokat.⁴⁹

Az általunk vizsgált időszakban is gyakori volt a méhészkedés. A megkérdezett helyeken csak *férfiak* foglalkoztak méhekkal (= háziméh; *Apis mellifica*).

A méhészkedés hanyatlása a múlt század végén a gyári cukor terjedésével kezdett csökkenni.⁵⁰

A határ különböző részein, például az *Alsóréten*, *Ecseren*, *Szent Lászlón* tartottak méheket a XX. század első felében.

Korábban *kúpkasokban* tartották,⁵¹ ami tapasztott gyékényből készült. Valószínűleg ezt is a berkiek készítették. Kúpkasok, „Amejékbe úk maguk építették a sejtüket. Később zirzonok vótak.” (Rúzs Molnárék). Papp Imre a kúpkasokról a *zirzonokra* való áttérést a századfordulóra teszi. A kasos méheket kénezéssel lefejtették, a lépesmézet vászonzacskóba kinyomták, a *sonkolyt* a sonkolyostótoknak adták el.⁵² Míg Szatmárba Erdélyből, a Kárpátok vidékéről jöttek sonkolyosok,⁵³ addig Szentestre a Felvidékről.

A méhészkedéssel foglalkozó gazdáknak 10–50 család méhe volt. A Tisza-partján a *vadsálya* (*Salvia*), *sárkerék* (=sárkerep, *Lotus corniculatus*), *csomborka* (=csombormenta; *Menta pulegium*), *fehér mályva* (*Malva*), *lósorom* (=lósóska, *Rumex acetosa*), *boriska* (=útszéli bogáncs; *Carduus*) virágporát gyűjtötték a méhek. Vetett mézelő a *facilia* vagy *mézözön* (*Facelia tanacetifolia*).

Ecseren és más szikes talajú részeken a *székfü* (*Matricaria chamomilla*) és a *tallóvirág* (=tarlóvirág; *Stachys annus*) virágzott mézelőként. „Nem szántották fél a tallókat mint most. Tiszta fehér vót a talló a virágtú.” (T. Szűcsné.)

Az általunk vizsgált időszakban a méhészkedők a mézet maguk is fogyasztották, alkalmi munkásaiknak, béreseiknek adták, cserélték eladták.

Ették kenyérrel vacsorára: fogyasztották karácsonyi kultikus ételként, sütöttek vele tésztát: cukmist, mézes piskótát, mézes pogácsát. Régen, amikor még a cukor nem terjedt el, mézzel ízesítették a ciberét,⁵⁴ és más ételeket is.

A cukmis a paraszti háztartásban általánosan ismert készített tészta volt. A másik két tésztát a gazdagabb paraszt családokban az úri konyhától vehették át.

IRODALOMJEGYZÉK

- [1] MAGYAR NÉPRAJZI LEXIKON (=MNL) II. 421. A halászat szócikkből.
- [2] ZSILINSZKY MIHÁLY: Csongrád vármegye története. Budapest. I. 1897. 47.
- [3] Uo. 272.
- [4] NYÍRI ANTAL: A kiháló szentesi víziélet néprajzi és népryelvi maradványai, Szeged, 1948. 5.
- [5] HERMAN OTTÓ: Halászélet, pásztorélet. Szerk.: KÓSA LÁSZLÓ. Gondolat, Budapest, 1980. 114., LUKÁCS KÁROLY: Tiszai hatás a balatoni halászatban. Ethn. 1951. 1–2. 83–112. és TÁLASI ISTVÁN kiegészítése: „A Tisza és mellékfolyói szabályozása után a Tiszántúlon a halászat és az ún. ártéri gazdálkodás, mint megélhetési alap elveszti korábbi jelentőségét, viszont a balatoni nagybérlők, majd a Halászati Részvénytársaság — mint egy óriási tógazdaság — igényli a nagyméretű eszközökhöz is értő szakemberek munkáját, ezért alkalmaz szentesi halászokat is, kik közül számosan végleg ott le is telepednek; egyes tiszai eszköznevek így honosodtak meg a legújabb korig a balatoni halászatban.
- [6] SOLYMOS EDE: Halászati kutatásaink eredményei. In. Dissertationos Ethnographiae. II. 1976—78. 61—75. Összefoglaló és feladatmeghatározó tanulmány és megadott bibliográfia ismeretében, annak néhány itt hasznosítható szempontját figyelembe véve a tájhoz (Tiszántúl, Szentes) kötődő, időben két egymást követő tanulmányt, NYÍRI ANTAL és ECSEDI ISTVÁN könyvét használtam fel részletesebb összevetésre.
- [7] ECSEDI ISTVÁN: Népies halászat a Közép-Tiszán és a tiszántúli kisvizeken. Debrecen, 1934.
- [8] Uo. 16.
- [9] TÁLASI ISTVÁN: Kiskunság, Gondolat, Budapest, 1977. 169.
- [10] PAPP IMRE: Tanyai ember élete Szentes tanyavilágában. 1955. Kézirat. 3., 27.
- [11] NYÍRI ANTAL: 1948. 9.
- [12] Uo. 16.
- [13] NYÍRI ANTAL: Pákász szavunk története. Néprajz és Nyelvtudomány. 1958. 33—42. és ECSEDI ISTVÁN 1934. 110.

- [14] NYÍRI ANTAL: 1958. 37.
- [15] HERMAN OTTÓ 1980. 154—204., ECSEDI ISTVÁN 1934. 17—104., NYÍRI ANTAL 1948. 47—65.
- [16] BÁLINT SÁNDOR: 1974/75—2. 365., NYÍRI ANTAL 1948. 57., TÁLASI ISTVÁN 1977.
- [17] NYÍRI ANTAL 1948. 102., és TIMAFFY LÁSZLÓ: Szigetköz. Gondolat, 1980. 24.
- [18] TÁLASI ISTVÁN 1977. 169.
- [19] HERMAN OTTÓ 1980. 225. A jelzett irodalmak közül csak itt találtam meg.
- [20] NYÍRI ANTAL 1948. 65.
- [21] Uo. 76., 88., 100.
- [22] ECSEDI ISTVÁN 1934. 104.
- [23] MNL. II. 423—424. *A halászati jog* szócikk.
- [24] HERMAN OTTÓ 1980. 121., NYÍRI ANTAL 1948. 33—36
- [25] NYÍRI ANTAL 1948. 33—36.
- [26] Szentcs. Szerk.: NAGY IMRE, 1928. 37., 41., 46. és ZSILINSZKY MIHÁLY 1897. 136.
- [27] SIMA LÁSZLÓ: Szentcs. város története. Szentcs. 1914. 212.
- [28] NYÍRI ANTAL 1948. 67—69. — TÖRÖK KÁROLY: Magyar alföldi népszokások. In. Magyarország képekben. Szerk.: NAGY MIKLÓS, 1868. 298. Ahogy a szentesiek, úgy a vásárhelyiek is Arad felé vitték a románoknak, szerbeknek eladni.
- [29] NYÍRI ANTAL 1948. 70.
- [30] TIMAFFY LÁSZLÓ 1980. 23.
- [31] BÁLINT SÁNDOR 1976/77—2. 160.
- [32] MNL. II., 450—451. *A haltartóztatás* szócikk.
- [33] BÁLINT SÁNDOR 1976/77—2. 159.
- [34] NYÍRI ANTAL 1948. 14.
- [35] A MAGYARSÁG NÉPRAJZA¹ II. 29—42.
- [36] Uo. 29—30 és TIMAFFY LÁSZLÓ 1980. 39.
- [37] A MAGYARSÁG NÉPRAJZA¹ II. 38—43.
- [38] TIMAFFY LÁSZLÓ 1980. 39.
- [39] A MAGYAR NYELV történeti-etimológiai szótára. Akadémiai Kiadó, 1976. (=TESZ) III. 969—970. *A tor*² szócikk.
- [40] SZÚCS JUDIT: Vadászat, madarászat, a szentesi Tisza-parton. Kincskereső, 1980. 12. 10.
- [41] NYÍRI ANTAL 1948. 30., 96.
- [42] SZÚCS JUDIT 1980. 11.
- [43] TÁLASI ISTVÁN: Az anyagi kultúra vizsgálatának tíz éve. (1945—1955) In. *Disertationes Ethnographicae*. 3—4. Budapest. 1979—80. 130. Egy mezőváros táplálkozási monográfiájában ezt a témát: „Az elejtett vadak húásával való bánás”-t csak érinteni tudom.
- [44] BÁLINT SÁNDOR 1974/75—2. 360—380.
- [45] NYÍRI ANTAL 1948. 19—21.
- [46] Szentcs., 1880. 21—23. és FÉNYES ELEK 1839. IV. 157.
- [47] SZABADFALVY JÓZSEF: Méhészkedés a Szatmári Erdőháton. Ethn. 1956. 451.
- [48] HAJDÚ MIHÁLY: Az orosházi méhészkedés szakszókincse. ELTE Nyelvtudományi dolgozatok. 7. 3. A Szentcs. hasonló mezővárosban erdei méhészkedésre, vadméhkeresésre az erdő hiánya miatt nem volt lehetőség. — Természettudományi Lexikon. Főszerk.: ERDEI GRÚZ TIBOR, Akadémiai Kiadó Budapest, 1966. III. 125. *A háziméh* szócikk szerint szabadon, erdőkben is él társasan.
- [49] SIMA LÁSZLÓ 1914. 96.
- [50] A MAGYARSÁG NÉPRAJZA¹ II. 26.
- [51] Uo. 11—12. és SZABADFALVY JÓZSEF: 47. sz. uo. 467., 468.
- [52] PAPP IMRE 1955. 21., 29.
- [53] SZABADFALVY JÓZSEF 1956. 478.
- [54] PAPP IMRE: Nagypénteki böjtös ételek. 1960. Kézirat. 9., BOLLA JÓZSEF: A népi konyhamester-ség műszókincse Felsőgörzsönyben (Bakonyalja), Debrecen, 1939. 10., 17. és HAJDÚ MIHÁLY 48. uo. 34—35.

Adatközlők voltak:

Bese Lajos sz. 1920 körül

Gránitz Imre sz. 1906

Polgár József 1883—1982.

Erdőháti Nagy Antal sz. 1896.

Ibolya Károlyné Kulcsár Klára 1900—1978.

Rúzs Molnár Lajos 1890—1981.

Szabics Ferenc sz. 1928.

Szűcs Imre sz. 1916.

Tárkány Szűcs Imréné Vajda Julianna sz. 1901.

Ezúton is köszönetet mondok dr. Tálasi Istvánnak a néprajzi, dr. Nyíri Antalnak nyelvészeti irányításáért, dr. Csizmazia Györgynek biológiai jellegű szaktanácsaiért.

Szövegmutatványok

Halfogás kassal

„Vót ojan kasunk, mint egy mékaptár ... Mint egy jó szakajtókosár, csak annál magasabb, így (mutatja). Eggy ijet kötöttünk fűszfavesszőbű. Ahun a fenéke lēt vóna, oda kötöttünk eggy ijen süvegformát, ojan félík sē tette ki a fenekit. Oszt aszt lētettük a kanálizsba. Tettünk kényírhajat ebbe a csapdaszerűbe. Mēnni bē tudott. De mikor kigyütt, ez a tölcsérféle megakasztotta, hogy nem tudott kijönni. Akkor figyeltük, kēit óra ... három óra múlva mēntünk érte. Fēlvettük a kanális fenekirül. ... Akinek a főggyiné vót a kanális, az csinálta. A kanális a földhön tartozott.”

(Erdőháti Nagy Antal)

A halászat szerszámai a Tiszán

„Lētēszi az embēr csónakon, ugyē az vót, lētēszi aszt a varsát, lētēszi így reggel. Akkor másnap mēgnésztem. Vót benne hal, kivéttem, lēbárkásztam. Mikor vót annyi, hogy érdemēs, akkor elvittem a pijacra. Vót ugyē fabárkám is ...

Kőrisfa (ti. a tapogató), apró hálót szoktak rátēnni. Ide, oda, amoda (ti. mutatja, hogyan rakják a tapogatót egymás mellé, elé), ahol vót ēty fűbokor, oda okvetlen borítottunk.

Hogynē, halásztunk jég alatt. Leket váktunk. Váktunk eggy ijen nagy leket a Sujmoson. Azután kimēntünk pár óra múlva ... Vót eggy ojan hosszúnyelű merítő-háló, ijen száknak nevesztük. Asztat így belemerítettük. (Mutatja, hogy fél oldalra tartották, oldalról merítették alá.) Mer úgy vótak a halak, hogy ot tátoktak. Kivettük a nagyját, az apraját mēg visszaborítottuk ...

Csizmába (ti. jártak télen). Csináltattunk patkót a kováccsal. ... Hogynē. Halcsíkrú? Foktam is, vót a kubikokba, mikor lēapatt a víz. Tuggyák, kihalófélben van az is. Ijen hosszú (tenyéryi hosszúságot mutat), úgy cincog, de csúszós. ... Nagyon jó vót sülve. ...

Mēgloptuk az uraság halastóját ... Úgy neveszték Felgyő, a Duna—Tisza közén ... Vót ojan dobóháló, ojan ólmok vótak rajta, két méter átmérője vót. Mikor úgy eldopták, az úgy elterült, de az ólom ēgybű lēvitte. Oszt akkor rángatni kellett, bordája vót. ... Akkor mindig összegyütt, úgy bēzárta magamagát.

Csongorádi halászok ide jártak lē ősszel, átkötősztek. Vót az az átkötő. Tēsžēm fēl, ott a kukoricásná a Tisza másik partya, akkor ide lēsžúrtak ēty karót, akkor ojan hosszú madzagot ... áthúsztak csónakkal. Kēit méterre húsztak rá horgokat, úgy hitták, batony, a száját. Na, ot vót a madzag kihúzva, ezēn csüngött, lē vót engedve, nem a fenékre, csak jó lēnt. ... Ēre a halászok kis halakat aggattak, oszt akkor mēnt a naty hal. ... a karón kolomp vót. Ha eggy erős hal akatt a horogra, akkor a kolomp szólt. Oszt akkor, ajjaj, ugrottak a csónyakba (ti. a halászok).”

(Gránitz Imre)

A halászlé készítése

„A halat mēkpucolom szépen, bēsózom, előtte legalább egy másfél óráig áll a hal. Úgy jóízű. Összejárja aszt a halat. Akkor a hagymát mēkfőzöm péppé vízbe. De inkább bográcsba vagy öntött lábazsba jó főzni halászlét. Akkor én aszt mēkfőzöm péppé. Villával szétnyomkodom egész pépre. Akkor a hagymát kiszédem a tányérba. Akkor éty sor hal, rá hagymát, akkor mēgen halat, mēgen sor hagymát. De fok-hagymát is tēsзek a halba, a halászlébe. Mēgván, fēlfór, akkor beletēsзем felit a tört-paprikának. De a csērēsnyepaprikát sē hagyom ki belülle. Éty-két kis csērēsnyepaprikát. Mer a halászlé úgy jó, ha az embēr észí, азután úgy sziszэг тülle. Úgy jó. Mēktanultam én a halászokтú főzni.”

(Gránitz Imre)

Mézrablás

„Vadméh? Nem vad аз, szēlid аз. Mēgrajzott, nem fokták бē, elmēnt аз erdőbe, belerakódott эгgy odvas fába.

Эgy fagajra rakódnak, oszt onnan mēnnek tovább. Эгgyodvas fába mēktelepēdnek. Az embērэк, akik аз erdőbe kaszáltak; montam nekik:

— Ha tanáltok méhet, szójjatok! Adok érте mézet. Akkor szóltak, elmēntem, mēgnésztem а járásárú, hogy mijen:

— Jó, adok érте két kiló mézet.

Vagy némejik borér atta.

Hajdonfővel ingujban én magam vésővel kivéstем, kifeszítettem. А rejtekēt daraboltam kifelé. Бэфүстөлtem nekik méhipával. Vót ojan, aki csinálta, de nem-nyagon tutták csinálni.”

(Gránitz Imre)

FISCHEREI, JAGD UND VOGELFANG IN SZENTES

JUDIT SZÜCS

Diese Arbeit als Teil einer grösseren Studie über die Ernährung in Szentés stellt die bis zum 20. Jahrhundert erhaltenen Spuren im Kleinfischerleben eines tiefländischen Marktfleckens dar, so die Fischerei, die Jagd, den Vogelfang und die Bienenzucht unter dem Volk. Auf die geschichtlichen Hinweisen folgt eine ausführliche Beschreibung der durch mündliche Überlieferung zu erreichenden Periode. Die Bearbeitung des Themas wird aus sachlicher, ethnographischer und mundartlicher Hinsichten gleicherweise betont.

РЫБОЛОВСТВО, ОХОТА И ЛОВЛЯ ПТИЦ В ГОРОДЕ СЕНТЕШ

ЮДИТ СЮЧ

Настоящая работа является частью исследования обычаев питания в городе Сентеш. В работе автор показывает сохранившиеся по сегодняшний день обычаи в области рыболовства, охоты, пчеловодства и ловли птиц небольшого городка, расположенного на равнине.

После исторического обзора автор подробно описывает жизнь людей этих профессий. В работе описываются и орудия труда, связанные с этими профессиями, и их языковое отражение в диалектах.